

Мясные консервы

Мясные консервы

— это изделия из мяса и мясопродуктов с добавлением овощей, круп, макаронных изделий, специй, герметично укупоренные в металлические или стеклянные банки, подвергнутые стерилизации, пастеризации.



Классификация мясных консервов

По назначению консервы бывают закусочными, обеденными, для диетического и детского питания.

По виду сырья консервы подразделяют на следующие виды.

Консервы из мяса — «Говядина», «Баранина» и «Свинина» тушеные, «Жареное мясо», «Мясо прессованное», «Гуляш» (говяжий, бараний, свиной), паштет мясной.



Консервы из субпродуктов — языки (говяжьи, бараньи, свиные) в собственном соку или в желе, «Печень в собственном соку», паштет печеночный.



Консервы из колбасных изделий — «Фарш колбасный "Любительский"», «Фарш свиной сосисочный», «Завтрак туриста», «Сосиски в бульоне» (томате, свином жире).



Консервы из мяса птицы — «Куры в собственном соку», «Утка с черносливом», «Цыплята в белом соусе», «Гусь с капустой», «Паштет печеночный».



Консервы мясорастительные вырабатывают из всех видов мяса с добавлением овощей, крупы, бобовых (горох, фасоль) и макаронных изделий, например: «Каша перловая с мясом», «Говядина с фасолью», «Говядина с капустой».



Консервы салобобовые изготавливают из бобовых с добавлением жира, бульона, томатного соуса, например: «Фасоль со свиным жиром».

Консервы для детского и диетического питания изготавливают из экологически чистого сырья, молодых сельскохозяйственных животных и птиц. Эти консервы обладают хорошим вкусом и высокой усвояемостью. Приготавливаются без консервантов и красителей, сбалансированы по содержанию и соотношению основных пищевых веществ

Требования к качеству мясных консервов

Качество консервов определяют органолептическим методом по внешнему виду банки, состоянию этикетки, качеству содержимого банки.

Мясо в банке должно быть сочным, не переваренным, без костей, сухожилий, хрящей, куски равномерно нарезанные, целые, при выкладке из банки не распадаться;

бульон от желтого до светло-желтого цвета, может быть слегка мутноватый;

томатная заливка однородная, оранжево-красного цвета;

вкус, запах — свойственные данному виду консервов, без постороннего вкуса, запаха.

У паштетов масса однородная, мажущаяся пастообразная, без крупинок, серого цвета. Колбасный фарш розовый, упругий с небольшим количеством выделившегося жира, влаги.

Макаронные изделия не разваренные, не сбившиеся в комки.

Бобовые, крупы — не разваренные, с характерным вкусом, ароматом.

Маркируют консервы мясные, как овощные, рыбные, но индекс мясной промышленности — А.

Например, 080907.2А 15.183.

Расшифровка условных обозначений такова: консервы произведены 8 сентября 2007 г. второй сменой. Номер предприятия-производителя 15, А — индекс мясной промышленности, ассортиментный номер консервов — 183.

Хранение мясных консервов

Мясные консервы хранят

- *на предприятий общественного питания* - в холодильных камерах при температуре от 0 до 2 °С и относительной влажности воздуха 75 % в течение 30 суток;
- *на холодильных складах* при температуре от 0 до 15 °С и относительной влажности воздуха 75 % до 2... 3 лет.

Вопросы:

1. Колбасы *подразделяют на:*

а)

б)

в)

2. *Мясные консервы по назначению подразделяют на:*

а)

б)

в)

г)

3. Мясные консервы хранят:

Ответы

1. Колбасы *подразделяют на:*

а) вареные; б) копченые; в) полукопченые.

2. *Мясные консервы по назначению подразделяют на:*

а) закусочные б) обеденные в) для диетического питания г) для детского питания

3. Мясные консервы хранят:

- на предприятий общественного питания - в холодильных камерах при температуре от 0 до 2 °С и относительной влажности воздуха 75 % в течение 30 суток;

- на холодильных складах при температуре от 0 до 15 °С и относительной влажности воздуха 75 % до 2... 3 лет.